

# Entrées

前菜

¥1,800

## ✧ Côté Jardin ✧

Salade "Le Bretagne" (+¥800)

ル ブルターニュ 特製サラダ

Variation de légumes biologiques,  
crème de tofu et croustillants de sarrasin

有機野菜の盛り合わせ 豆腐クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

## ✧ Côté Sarrasin ✧

Galette roulée (au choix)

ガレットロール(右のページにあるガレットよりお選び下さい)

## ✧ Côté Terre ✧

Terrine du jour

本日のテリーヌ

Assortiment de charcuterie (+¥600)

Terrine du jour, Jambon cru de "Mugi-Buta", Saucisson sec breton, Chorizo Basque

シャルキュトリー盛り合わせ

本日のテリーヌ、豚生ハム、ブルターニュ産サラミ、バスク産チョリソー

## ✧ Côté Mer ✧

Tartare de St-Jacques de Kesen-Numa

coulis d'asperge verte aux algues (+¥300)

気仙沼産ホタテ貝のタルタル仕立て

グリーンアスパラのクーリー、海藻風味

Soupe de poisson maison et crabe Zuwai

自家製スープポワソンにズワイガニを浮かべて

パンと一緒に  
Beurre Bordier ボルディエバター ¥300

Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies.

なお、当店ではそば、リンゴ、魚介類等を多数使用しております。

アレルギーのある方はお申し付けください。

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

(Déjeuner et pause café 5% ランチ、ティータイム 5%)

# Plats

メイン

¥2,400



Poissons



**Poisson du jour en croûte de sarrasin  
sauce beurre blanc au cidre**

本日鮮魚のそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース

**Homard breton et légumes biologiques rôtis (+¥1.000)  
flambés au Mojito, sauce Noilly Plat**

ブルターニュ産オマール海老と有機野菜のロースト  
モヒートのフランベ、ノイリーソース



Viandes



**Poitrine de veau breton en croûte de sarrasin  
asperges vertes et sauce morilles (+¥500)**

ブルターニュ産仔牛のそばガレット包み、グリーンアスパラとモリユ茸のソース添え

**Viande du jour suggestion du chef (demander l'ardoise)**

シェフお勧め。本日の肉料理 (スタッフにお尋ねください)



Galettes



**Galette saumon**

Saumon mariné d'Ecosse, avocat, tomates séchées, roquette, sauce condiments au Wasabi

ガレット サーモン

スコットランド産サーモンマリネ、アボカド、ドライトマト、ルッコラ、コンディモンソースわさび風味

**Galette Normande**

Camembert, jambon cru Mugi-Buta, noix de Grenoble, salade verte, confiture de figue

ガレット ノルマンド

カマンベール、麦豚の生ハム、グルノーブル産くるみ、グリーンサラダ、いちぢくのコンフィチュール

# Menu "Hermine"

メニュー "エルミーヌ"

Entrées+Plat

前菜+メイン

¥3,800 /pers.

Entrées+Plat+Dessert+Boisson

前菜+メイン+デザート+食後の飲み物

¥5,200 /pers.

## Entrées 前菜

Tartare de St-Jacques de Kesen-Numa  
coulis d'asperge verte aux algues (+¥300)

気仙沼産ホタテ貝のタルタル仕立て  
グリーンアスパラのクーリー、海藻風味

Variations de légumes biologiques,  
crème de tofu et croustillants de sarrasin  
有機野菜の盛り合わせ 豆腐クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

Terrine du jour

本日のテリーヌ

Soupe de poisson maison et crabe Zuwai

自家製スープポワソンにズワイガニを浮かべて

## Plats メイン

Poisson du jour en croûte de sarrasin sauce beurre blanc au cidre

本日鮮魚のそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース

Homard breton et légumes biologiques rôtis (+¥1.000)

flambés au Mojito, sauce Noilly Plat

ブルターニュ産オマール海老と有機野菜のロースト  
モヒートのフランベ、ノイリーソース

Poitrine de veau breton en croûte de sarrasin

asperges vertes et sauce morilles (+¥500)

ブルターニュ産仔牛のそばガレット包み、グリーンアスパラとモリーユ茸のソース添え

Galette camembert et jambon cru de Mugi-Buta

カマンベールチーズと麦豚生ハムのガレット

## Desserts デザート

Dessert au choix (demander au serveur)

デザートメニューより1品お選びください

## Boissons 食後のお飲物

Café ou Thés Mariage Frères

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

# Menu de Saison

~Début de l'été~

シェフおすすめ、初夏の食材満載のコース

2Entrées+Plat+Dessert+Boisson ¥7,600 /pers.  
前菜2品+メイン+デザート+食後の飲み物

2Entrées+Poisson+Viande+Dessert+Boisson ¥9,800 /pers.  
前菜2品+魚料理+肉料理+デザート+食後の飲み物  
+Une coupe de champagne グラスシャンパーニュ付き

(料理の一例)

## Entrées 前菜

Carpaccio de poisson du jour et tartare de tomate douce  
vinaigrette à l'ail noir

本日鮮魚のカルパッチョ、フルーツマトのタルタル添え  
黒ニンニクのドレッシングで

Calamar "Aori" sauté au beurre Bordier aux algues  
sauce prunes et poivrons biologiques confits

アオリカのポルディエ海藻バターソテー  
オーガニックパプリカのコンフィ、梅の香り

## Plats メイン

Tomate farcie aux fruits de mer  
Crevette "Botan", Saumon, St-Jacques et risotto au crabe

魚介のトマトファルシー  
ボタン海老、サーモン、ホタテ、ズワイガニのリゾット

Porc fermier de "Totoriko" grillé  
purée d'haricots blancs, sauce miel de sarrasin

トトリコ豚ロースのグリエ、白花豆のピューレ、蕎麦はちみつのソース添え

## Desserts デザート

Dessert au choix (demander au serveur)

デザートメニューより1品お選びください

## Boissons 食後のお飲物

Café ou Thés Mariage Frères

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

# Menu Grignotage

## 軽食メニュー

### Galette roulée au saumon

Saumon mariné d'Ecosse, avocat, tomates séchées, roquette, sauce condiments au Wasabi

ガレットロール サーモン

¥1,800

スコットランド産サーモンマリネ、アボカド、ドライトマト、ルッコラ、コンディモンソースわさび風味

### Galette roulée Normande

Camembert, jambon cru "Mugi-Buta", noix de Grenoble, salade verte, confiture de figue

ガレットロール ノルマンド

¥1,800

カマンベール、麦豚の生ハム、グルノーブル産くるみ、グリーンサラダ、いちぢくのコンフィチュール

### Pickles de légumes biologiques au vinaigre de cidre

有機野菜の自家製ピクルスシードルヴィネガー風味

¥650

### Chips de sarrasin du jour

本日のそばチップス

¥650

### Jambon cru de "Mugi-Buta"

群馬産麦豚の生ハム

¥1,800

### Saucisson sec Breton

ブルターニュ産サラミ

¥950

### Sardines de Bretagne au beurre

ブルターニュ産バターサーディン

¥1,280

### Fromage "Fermier"

フェルミエのチーズ

¥600/P

Assortiment

盛り合わせ

¥2,400

### Assortiment de charcuterie

Terrine du jour, Jambon cru de "Mugi-Buta", Saucisson sec breton, Chorizo Basque

シャルキュトリー盛り合わせ

¥2,400

本日のテリーヌ、麦豚生ハム、ブルターニュ産サラミ、バスク産 Chorizo

Service non compris 10% 別途サービス料としてご飲食代の 10% を頂いております。

(Déjeuner et pause café 5% ランチ、ティータイム 5%)

# Desserts

## デザート

Blanc manger de tonyu au pommeau ¥950  
豆乳のブラマンジェ

Crème brûlée au thé de sarrasin ¥850  
そば茶で香り付けした、クレームブリュレ

### ✧ Galettes desserts ✧

Galette beurre Bordier sucre roux  
glace maison miel de sarrasin et sarrasin soufflé ¥1,280  
ポルディエバターとブラウンシュガーのガレット、  
自家製蕎麦はちみつアイスと蕎麦の実のスフレ添え

Galette Tatin ¥1,380  
Pommes Caramélisées et compote de pomme, caramel beurre salé  
crumble à la cannelle glace maison vanille  
ガレットタタン  
りんごのキャラメリゼとコンポート、シナモン風味のクランブル、塩バターキャラメル、自家製バニラアイス

### ✧ Crêpes ✧

Crêpe épaisse beurre Bordier, sucre roux ¥1,050  
クレープエパス ポルディエバターとブラウンシュガーのクレープ

Crêpe beurre Bordier, sucre roux d'Okinawa,  
glace maison Kinako ¥1,280  
ポルディエバターと沖縄県産黒糖のクレープ、自家製きな粉のアイスクリーム

Crêpe caramel roulée au gingembre, crème fouettée au tonyu ¥1,050  
ジンジャーキャラメルロールサレのクレープロール、  
豆乳のホイップクリーム添え

Crêpe chocolat Valrhona et fruit de saison ¥1,380  
ヴァローナチョコレートと季節のフルーツのクレープ

Crêpe suzette ¥1,280  
クレープシュゼット

Supplément crème fouettée tonyu  
トッピング: 豆乳のホイップクリーム ¥250

### ✧ Glaces et sorbets ✧

Glaces et sorbets maison, deux boules (Demander au personnel)  
自家製アイスクリームとシャーベット(スタッフにお尋ねください) ¥800

# Menu Déjeuner

週末限定ランチコース

Entrée+Plat 前菜+メイン

ou 又は

Plat+Dessert メイン+デザート

¥2,800/pers.

Entrée+Plat+Dessert

前菜+メイン+デザート

¥3,300/pers.

2Entrées+Plat+Dessert

前菜2品+メイン+デザート

¥4,500/pers.

Cidre ou jus de pomme

すべてのコースに シードル 又は アップルジュース が付きます

## Entrées 前菜

Tartare de St-Jacques de Kesen-Numa  
coulis d'asperge verte aux algues (+¥300)

気仙沼産ホタテ貝のタルタル仕立て  
グリーンアスパラのクーリー、海藻風味

Variations de légumes biologiques  
crème de tofu et croustillants de sarrasin

有機野菜の盛り合わせ  
豆腐クリームとそばのクリュスティアンと一緒に

Pâté breton maison et pickles de légumes biologiques

自家製パテブルトン、有機野菜のピクルス添え

Soupe de poisson maison et crabe Zuwai

自家製スープポワソンにズワイガニを浮かべて

Entrée du jour (+¥1.000)

本日の前菜

Merci de prévenir le personnel en cas d'éventuelles allergies.

なお、当店ではそば、リンゴ、魚介類等を多数使用しております。

アレルギーのある方はお申し付けください。

Service non compris 5% 別途サービス料としてご飲食代の 5% を頂いております。

## Plats メイン

### Poisson du jour en croûte de sarrasin sauce beurre blanc au cidre

本日鮮魚のそばガレット包み、シードル風味のブルブランソース

### Homard breton et légumes biologiques rôtis (+¥1.500) flambés au Mojito, sauce Noilly Plat

ブルターニュ産オマール海老と有機野菜のロースト  
モヒートのフランベ、ノイリーソース

### Galette du jour

本日のガレット

### Galette Normande (+¥500)

Camembert, jambon cru "Mugi-Buta, noix de Grenoble, salade verte, confiture de figue

ガレットノルマンド

カマンベール、麦豚の生ハム、グルノーブル産くるみ、グリーンサラダ、いちぢくのコンフィチュール

### Viande du jour suggestion du chef (+¥1.000)

シェフお勧め。本日の肉料理

## Desserts デザート

### Dessert du jour

本日のデザート

### Crêpe beurre Bordier, sucre roux d'Okinawa, glace Kinako maison

ボルディエバターと沖縄県産黒糖のクレープ  
自家製きな粉のアイスクリーム

### Crêpe caramel roulée au gingembre crème fouettée au tonyu

ジンジャーキャラメルブルサレのクレープロール  
豆乳のホイップクリーム添え

### Galette Tatin (+¥300)

Pommes Caramélisées et compote de pomme, caramel beurre salé  
crumble à la cannelle glace maison vanille

ガレットタタン

りんごのキャラメリゼとコンポート、シナモン風味のクランブル、塩バターキャラメル、自家製バニラアイス

### Glaces et sorbets maison, deux boules (Demander au personnel)

自家製アイスクリームとシャーベット

(スタッフにお尋ねください) \*2種類お選びいただけます

### Boissons 食後のお飲物

Café ou Thés Mariage Frères

¥500

コーヒー又はマリアージュフレールの紅茶